

日	曜日	献立名		日	曜日	献立名		主 な 材 料
		主食	お 立 か す			主食	お 立 か す	
1	月	うどん	煮込みうどん 高野豆腐の煮物 さつま芋のだし煮/人参ステイック	17	水	軟飯	鶏ミンチとブロッコリーの一絡煮 三度豆のだし煮 ほうれん草のスー/人参ステイック	鶏ミンチ・ブロッコリー・醤油・だし 三度豆・人参・だし ほうれん草・えのき・鶏ガラ/人参
2	火	軟飯	鶏の野菜あん きゅうりのだし煮 かぼちゃのすまし汁/大根ステイック	18	木	軟飯	鶏の青のり和え ちやしときゅうりのごま和え 人参のすまし汁/大根ステイック	鶏・青のり・だし もやし・きゅうり・ごま・だし 人参・大根・醤油・だし/大根
3	水	軟飯	鰯のだし煮 ブロッコリーのだし煮 鮭としめじのみそ汁/胡瓜ステイック	19	金	軟飯	野菜のうま煮 キャベツのサラダ 小松菜のスー/キャベツステイック	鶏ミンチ・大根・人参・じゃがいも・醤油・だし キャベツ・人参・きゅうり・だし 小松菜・えのき・鶏ガラ/キャベツ
4	木	軟飯	野菜のトマト煮 白菜の青のり和え ほうれん草のスー/人参ステイック	20	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし
5	金	軟飯	鮭のだし煮 コロコロ煮 そうめんのすまし汁/胡瓜ステイック	22	月	軟飯	鶏のおろし煮 ほうれん草のだし煮 キャベツのみそ汁/人参ステイック	鶏ミンチ・大根・醤油・だし ほうれん草・だし キャベツ・人参・みそ・だし/人参
6	土	おじや	おじや	23	火	軟飯	三度豆とツナのサラダ 豆腐のすまし汁/じゃがいもステイック	三度豆・ツナ・だし 豆腐・わかめ・だし・醤油/じゃがいも
8	月	軟飯	ツナと野菜の一絡煮 ブロッコリーのサラダ もやしのみそ汁/かぼちゃステイック	24	水	軟飯	鶏と野菜の一絡煮 大根の煮物 じゃがいものみそ汁/三度豆ステイック	鶏・玉ねぎ・人参・醤油・だし 大根・人参・三度豆・醤油・だし じゃがいも・鮭・ねぎ・みそ・だし/三度豆
9	火	軟飯	鶏ミンチと野菜のだし煮 マカロニのケチャップ和え 水菜のすまし汁/胡瓜ステイック	25	木	軟飯	ブロッコリーのおかか和え キャベツのスー/キャベツステイック	鶏ミンチ・じゃがいも・人参・玉ねぎ・醤油・だし ブロッコリー・かつお節・だし キャベツ・えのき・鶏ガラ/キャベツ
10	水	軟飯	鮭のおかか煮 コロコロ煮 豆腐と水菜のすまし汁/大根ステイック	26	金	うどん	豆腐のあんかけうどん かぼちゃのだし煮 きゅうりのおかか和え/胡瓜ステイック	うどん・豆腐・ほうれん草・醤油・だし かぼちゃ・人参・だし きゅうり・人参・かつお節・だし/胡瓜
11	木	軟飯	豆腐の野菜あんかけ キャベツのサラダ 大根のみそ汁/胡瓜ステイック	27	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし
12	金	軟飯	鰯のおろし煮 ほうれん草のだし煮 白菜のみそ汁/白菜ステイック	29	月	軟飯	ツナと野菜のあんかけ ほうれん草としめじのおひたし 大根とねぎのみそ汁/大根ステイック	ツナ・じゃがいも・人参・醤油・だし ほうれん草・しめじ・人参・醤油・だし 大根・ねぎ・みそ・だし/大根
13	土	おじや	おじや	30	火	軟飯	鶏のみそ煮 ブロッコリーと人参のだし煮 トマトのみそ汁/人参ステイック	鶏・玉ねぎ・キャベツ・みそ・だし ブロッコリー・人参・だし トマト・豆腐・みそ・だし/人参
15	月	海の日					鶏の野菜あんかけ 小松菜のサラダ 三度豆と鮭のみそ汁/三度豆ステイック	鶏・じゃがいも・玉ねぎ・醤油・だし 小松菜・人参・だし 三度豆・鮭・みそ・だし/三度豆
16	火	軟飯	鶏ミンチと玉ねぎのだし煮 きゅうりのおかか和え 豆腐のみそ汁/胡瓜ステイック	31	水	軟飯	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・じゃがいも・だし もやし・きゅうり・かつお節・だし 豆腐・わかめ・みそ・だし/胡瓜	

※必要に応じて片栗粉（どろみ付け）を使用する場合があります。
※離乳食は「かつおだし」を使用しています。